



## Tartare de steak brillant



### Ingrédients

- 280 grammes de beefsteak
- 1 pot de mayonnaise au piment Henri Willig
- 8 morceaux de câ câ câ câpres pomme
- Henri Willig vieux fromage 400 grammes
- Huile végétale
- Bague de bouchage
- 60 grammes de fine laitue frisée
- 1 pièce de shallot rings
- 8 morceaux de violettes comestibles (fleurs)
- 12 pièces de mini tomates or mini chilli peppers
- Chips de légumes croustillantes
- Henri Willig mayo à l'ail

### Bereidingswijze

## Préparation

Couper le steak de bœuf en fines brunoises (cubes) pour faire le tartare. Coupez le vieux fromage en gros morceaux et hachez grossièrement les câpres. Mélangez le tartare, le fromage, les câpres et la mayonnaise au piment doux jusqu'à obtenir un mélange homogène. Graissez l'anneau de l'emporte-pièce avec un peu d'huile végétale, placez-y le tartare et appuyez dessus.

## A la minute

Répartissez sur le tartare la fine laitue fraîche, les gros morceaux de vieux fromage, les rondelles d'échalote, les violettes comestibles, les chips de légumes, les câpres et les mini tomates ou les mini piments. Garnir l'assiette de gouttes de mayonnaise à l'ail.

## Conseil

N'ajoutez pas de sel au tartare, le vieux fromage apporte un délicieux mordant et des cristaux de sel naturels